



## Pommes de terre grenailles farcies aux escargots et noisettes

Ingrédients pour 4 personnes

24 escargots en conserve	150 g de beurre
24 petites pommes de terre grenaille bien rondes.	2 brins de thym
$\frac{1}{2}$ bouquet de persil plat	2 échalotes
4 gousses d'ail	10 noisettes
	poivre et fleur de sel

- Eplucher et hacher l'ail
- Hacher finement le persil plat et les échalottes
- Hacher les noisettes en petits morceaux
- Faire fondre 100 g de beurre dans une casserole à feu moyen
- Parsemer de thym émiétté et de fleur de sel
- Faire cuire les pommes de terre préalablement lavées dans le beurre fondu pendant 30 minutes à couvert
- Au terme de la cuisson, laisser refroidir et éponger les pommes de terre sur du papier absorbant.
- Faire fondre le reste du beurre dans une poêle à feu moyen
- Ajouter l'ail et les échalotes et laisser fondre pendant 2 minutes
- Ajouter ensuite les escargots et laisser cuire 3 minutes
- Ajouter les noisettes hachées et laisser cuire encore 1 minute

- Saler et poivrer
- Décapiter chaque pomme de terre de manière à faire un chapeau au 2/3 de la hauteur.
- Creuser légèrement l'intérieur des pommes de terres
- Déposer un escargot par pomme de terre et couvrir avec le beurre à l'échalote, ail et persil
- Recouvrir avec le chapeau de pomme de terre
- Arroser d'un peu de beurre et parsemer d'un peu de fleur de sel sur le chapeau de la pomme de terre
- Passer au grill pendant 1 minute

#### *Suggestions*

*Servir chaud avec une petite salade de mâches, salade de blés, salade de cerfeuil ou encore de roquette. Vous assaisonneriez cette salade avec une vinaigrette à base de vinaigre de cidre avec un mélange d'huile d'olive et d'huile de noisette (ou pourquoi pas de noix)*

*Vous pouvez servir en demi-douzaine dans des cassolettes à escargot munies des trous généralement utilisés pour les coquilles mais cette fois ci remplis de petites pommes de terre.*